

Reisnudelsalat

Dauer: 30 Minuten **Portionen: 4**

Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!

| Zutaten: | Für das Dressing |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 350 g Reisnudeln (Kriotharaki) | 3 EL Schmand oder mehr Joghurt |
| 1 Gurke | Joghurt |
| 2 Tomaten | 2 TL Salz |
| 250 g Mais | ¼ TL Pfeffer |
| 2 Karotten | 1 TL Zucker |
| ¼ Bund Petersilie | 4 EL Öl |
| ¼ Bund Minze | Saft einer halben Zitrone |





Zubereitung:

1. Die Reismudeln (Kritharaki) in Salzwasser kochen und abkühlen lassen.
2. Den Mais abgießen.
3. Gemüse abwaschen.
4. Karotten und Gurke reiben.
5. Tomaten in feine Würfel schneiden.
6. Petersilie und Minze fein schneiden.
7. Für das Dressing Schmand, Joghurt, Salz, Pfeffer, Zucker, 4 EL Öl und den Zitronensaft zu einer cremigen Sauce verrühren.
8. Zuletzt alles vermischen.
9. Den Salat bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.